



Naziv programa	Strežba po meri gosta v novi realnosti
Področje	Biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravilalcev programa)	Srednja šola za gostinstvo in turizem Celje Kristjan Klančnik
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Udeleženci programa bodo spoznali sodobne smernice pri pripravi in postrežbi toplih napitkov, postrežbe vina, piva ter drugih pijač. Spoznali bodo sodobne načine dostopa gostov do e-menijev (ponudbe lokala) ter sodobne načine e-naročanja pijač s pomočjo aplikacij. Pridobili bodo strokovne kompetence s področja priporočanja vina, piva in drugih pijač k posameznim jedem in ob različnih priložnostih. Izvajalec usposabljanja bo izpostavil tudi kompetence s področja komunikacije z gostom in sodobnega bontona. Spoznali bodo sodobni in inovativni način dela strežnega osebja v smislu individualnega pristopa do gosta ter priprave in postrežbe pijač.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Sodobni gost je vse zahtevnejši, zato strežno osebje pri svojem delu potrebuje specialna strokovna znanja in kompetence za zadovoljevanje njihovih potreb tako v smislu predstavitve ponudbe, svetovanja kot postrežbe različnih pijač. Uporaba e-menijev in aplikacij za e-naročanje pijač lahko razbremenita zaposlene, predstavljata pa tudi rešitev za brezkontaktno izbiranje in naročanje artiklov (ukrepi za preprečevanje širjenja nalezljivih bolezni kot npr. Covid-19). Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017-21 predvideva spodbujanje izobraževanja na delovnem mestu, kar je skladno s programom usposabljanja. Sodobne smernice priprave toplih napitkov in drugih pijač se vsakodnevno spreminjajo. Prav tako se spreminja pristop do gosta, ki mora biti individualen in inovativen. Vse to terja od zaposlenih v strežbi specialna strokovna znanja s področja svetovanja, priprave in postrežbe pijač tudi najzahtevnejšim gostom. To pa od svojih zaposlenih pričakujejo tudi delodajalci, saj je cilj zadovoljiti še tako zahtevnega gosta.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati svoje strokovne kompetence tako v smislu individualiziranega in inovativnega pristopa do gosta kot tudi na področju priprave in postrežbe toplih napitkov, poznavanja, priporočanja in postrežbe vina, piva in drugih pijač v različnih gostinskih obratih.



Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta.			
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilj programa je izboljšanje strokovnih kompetenc strežnega osebja v različnih gostinskih obratih in drugih zaposlenih v smislu spremenjenih pogojev dela oziroma novosti na področju priprave in postrežbe toplih napitkov ter poznavanja, priporočanja in postrežbe vina in drugih pijač. Poudarek bo na inovativnem individualiziranem pristopu do gosta ter na sodobnih smernicah priprave toplih napitkov, upoštevanja pravil in protokolov, ustreznem priporočanju in postrežbi vina, piva in drugih pijač. S programom bomo izboljšali tudi poznavanje/uporabo sodobnih možnosti e-izbiranja in e-naročanja pijač zaposlenih v gostinstvu. Z obogatjenimi strokovnimi kompetencami se bodo zmanjšala neskladja med usposobljenostjo zaposlenih in potrebami trga dela oz. uporabnikov storitev. Delo strežnega osebja v gostinskih obratih bo učinkovitejše in uspešnejše, prilagojeno tudi posebnim razmeram.			
Obseg programa (skupno št. ur)	50			
Oblika dela	Kontaktne ure	*On line delo	Samostojno delo	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	20			
Praktični del (št. ur)	30			
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	lista prisotnosti			
*Oblika on line dela	Video konferenca	Spletna učilnica	Drugi načini digitalne komunikacije	Samostojno delo
Število ur				
Način evidentiranja (posnetek video konference, zajem zaslonske slike, elektronski izpis spletne učilnice, lista prisotnosti, e-mail komunikacija...)				



Pogoji za končanje programa	Najmanj 80% prisotnost v programu usposabljanja, demonstracija storitve.
POSEBNI DEL	
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none">• Poznavanje sodobnih pristopov do gosta in komunikacije z njim (tudi v posebnih razmerah).• Poznavanje sodobnih oblik e-izbiranja in e-naročanja pijač in drugih artiklov.• Poznavanje sodobnih smernic priprave in postrežbe toplih napitkov in drugih pijač.• Ustrezna uporaba sodobnih naprav in aparatov za pripravo toplih napitkov in drugih pijač ter poznavanje sodobnega strežnega inventarja.• Svetovanje in pravilno priporočanje vina, piva in drugih pijač k posameznim jedem oz. ob različnih priložnostih.• Razvijanje individualnih pristopov do gosta v smislu kreativne priprave toplih napitkov, predstavitev ponudbe drugih pijač in postrežbe.• Varstvo pri delu ter priprava delovnega prostora.• Organizacija dela strežnega osebja, tudi v smislu timskega dela.
Kompetence, pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none">• Obvlada sodobne pristope do gosta in gostinski bonton.• Pozna sodobne smernice priprave in postrežbe toplih napitkov in drugih pijač (pravila, protokol).• Pozna delo s sodobnimi napravami in pripomočki, ki so potrebni za pripravo toplih napitkov in drugih pijač.• Pozna sodoben strežni inventar in rokovanje z njim.• Sooblikuje in predstavlja ponudbo gostinskega obrata.• Pravilno priporoča vino, pivo in druge pijače glede na potrebe gosta in različne priložnosti.• Inovativno in kreativno pripravlja in postreže različne pijače.• Upošteva varstvo pri delu.• Pozna pravilno pripravo delovnega prostora.• Pozna organizacijo dela v strežbi in timsko delo.
Spretnosti, pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none">• Komunicira z gosti skladno z gostinskim bontonom in sodobnimi pristopi.



	<ul style="list-style-type: none"> • Upošteva postopke sodobne priprave in postrežbe toplih napitkov in drugih pijač. • Varno in pravilno dela v točilnici in pred gostom. • Ustrezno rokuje s strežnim inventarjem. • Ustrezno priporoča tople napitke, mešane pijače, vino, pivo in druge pijače glede na priložnost in čas. • Uvaja in ustrezno predstavlja ponudbo pijač glede na razmere, sodobne trende in potrebe trga. 															
Splošne kompetence, dopolnjene s programom	<ul style="list-style-type: none"> • Komunicira z gosti skladno s sodobnimi pristopi, razmerami in gostinskim bontonom. • Pozna strokovne izraze in jih ustrezno uporablja. • Pozna sodobne tehnike in nove trende priprave toplih napitkov in drugih pijač. • Sodeluje v timu. • Upošteva varstvo pri delu. 															
Organizacija izobraževanja	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Vsebinski sklop</th> <th>Čas trajanja</th> <th>**Oblika dela</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Inovativni, sodobni pristopi do gosta, komunikacija in bonton v gostinstvu (tudi v posebnih razmerah). </td> <td>4 ure</td> <td>kontaktne ure</td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Predstavitev, priprava in postrežba toplih napitkov ter naprav za pripravo le-teh; priprava delovnega prostora (sodobni pristopi). </td> <td>6 ur</td> <td>kontaktne ure</td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Izbira ponudbe pijač in predstavitev le-te glede na vrsto gostinskega obrata (objave na spletnih straneh, preko aplikacij, sistemi e-naročanja). </td> <td>10 ur</td> <td>kontaktne ure</td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Predstavitev ponudbe in priporočanje ter postrežba pijač glede na potrebe gosta. </td> <td>4 ure</td> <td>kontaktne ure</td> </tr> </tbody> </table>	Vsebinski sklop	Čas trajanja	**Oblika dela	<ul style="list-style-type: none"> • Inovativni, sodobni pristopi do gosta, komunikacija in bonton v gostinstvu (tudi v posebnih razmerah). 	4 ure	kontaktne ure	<ul style="list-style-type: none"> • Predstavitev, priprava in postrežba toplih napitkov ter naprav za pripravo le-teh; priprava delovnega prostora (sodobni pristopi). 	6 ur	kontaktne ure	<ul style="list-style-type: none"> • Izbira ponudbe pijač in predstavitev le-te glede na vrsto gostinskega obrata (objave na spletnih straneh, preko aplikacij, sistemi e-naročanja). 	10 ur	kontaktne ure	<ul style="list-style-type: none"> • Predstavitev ponudbe in priporočanje ter postrežba pijač glede na potrebe gosta. 	4 ure	kontaktne ure
Vsebinski sklop	Čas trajanja	**Oblika dela														
<ul style="list-style-type: none"> • Inovativni, sodobni pristopi do gosta, komunikacija in bonton v gostinstvu (tudi v posebnih razmerah). 	4 ure	kontaktne ure														
<ul style="list-style-type: none"> • Predstavitev, priprava in postrežba toplih napitkov ter naprav za pripravo le-teh; priprava delovnega prostora (sodobni pristopi). 	6 ur	kontaktne ure														
<ul style="list-style-type: none"> • Izbira ponudbe pijač in predstavitev le-te glede na vrsto gostinskega obrata (objave na spletnih straneh, preko aplikacij, sistemi e-naročanja). 	10 ur	kontaktne ure														
<ul style="list-style-type: none"> • Predstavitev ponudbe in priporočanje ter postrežba pijač glede na potrebe gosta. 	4 ure	kontaktne ure														



	<ul style="list-style-type: none"> • Priporočanje in postrežba vina k posameznim jedem in ob različnih priložnostih. • Priporočanje in postrežba destiliranih in mešanih pijač ob različnih priložnostih. • Priporočanje in postrežba različnih vrst piva ob različnih priložnostih. • Predstavitve postrežbe in priporočanja pijač s poudarkom na kreativnosti in inovativnosti, degustacije. • Organizacija dela strežnega osebja v različnih gostinskih obratih. 	6 ur	kontaktne ure
		6 ur	kontaktne ure
		6 ur	kontaktne ure
		4 ure	kontaktne ure
		4 ure	kontaktne ure
	Naloge posredovane udeležencem		Predviden časovni okvir
**Spletna učilnica			
**Drugi načini digitalne komunikacije			
**Samostojno delo			
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	<ul style="list-style-type: none"> • vsaj višješolska strokovna izobrazba gostinske, ekonomske ali druge ustrezne smeri/3-letne delovne izkušnje s področju gostinstva • potrdila o opravljenih dodatnih usposabljanjih na področju sommelierstva, barmanstva, pivovarstva 		



Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	23.10.2020	DA	
Svet zavoda potrdil	29.1.2021	DA	